

CONSILIUL JUDEȚEAN IALOMIȚA

DIN BUCĂTĂRIA DE IERI ȘI DE AZI

SEPTEMBRIE 2022



MUZEUL NAȚIONAL AL AGRICULTURII

Coordonator: Prof. Dr. Gheorghe Petre
Tehnoredactare : Muzeograf Petre-Filip Magdalena

Concepție grafică: Muzeograf Teofil Androne

Tipărit de: Tipografia S.C. Casecom S.R.L. Slobozia

Muzeul Național al Agriculturii
920031, Slobozia, B-dul Matei Basarab nr.10, jud. Ialomița
Tel/fax: 0243/231991, tel:0243/230184
e-mail: mna_slobozia@yahoo.com
www.muzeulagriculturii.ro

După o perioadă de restricții, provocări și incertitudini, încolțește din nou sămânța unui eveniment cultural tradițional al muzeului – Târgul ”Pâinea și vinul”, ediția a IV-a. Manifestarea complexă „Pâinea și Vinul” își propune valorificarea unor repere culturale importante în civilizația omenirii, pâinea și vinul, cu accent pe specificitatea lor în cultura tradițională românească. Reprezintă, în fapt, o continuare a expoziției ce a fost realizată cu ocazia celui de-al XVI-lea Congres Internațional al Muzeelor de Agricultură, desfășurat în perioada 5-10 septembrie 2011, la Slobozia, la care au participat specialiști din întreaga lume. Ne-am străduit să fie un proiect expozițional cu derulare anuală, deoarece a vorbi despre pâine și vin în spiritualitatea și tradiția românească presupune tratarea unui subiect amplu, destul de greu de acoperit în cadrul restrâns al unei singure manifestări. Pentru români, pâinea și vinul, dincolo de implicațiile materiale cotidiene, dobândesc accentuate valențe simbolice, care se reflectă în datini și credințe, în practicile populare și în cultul religios.

Anul acesta, în contextul în care pe plan mondial se vorbește cu îngrijorare despre o criză alimentară, Muzeul Național al Agriculturii încearcă și, sperăm că va reuși, să stabilească o legătură între oameni și alimentația lor. Nu putem rezolva probleme ce țin de sărăcie, globalizare, insuficiența mâncării, greutățile cu care s-au confruntat și se confruntă țăranii, de politicile agricole locale sau naționale, securitatea alimentației, dar, pe termen lung, putem să le contextualizăm istoric, pentru ca publicul să recepteze clar și facil mesajul nostru, transmis prin combinarea diferitelor tipuri de colecții pe care le deținem (unelte, mașini agricole și instalații de arheologie industrială, etnografie - unelte agricole confecționate în ateliere și gospodării rurale, mijloace de transport, obiecte de uz casnic și gospodăresc, mobilier, ceramică, textile, port, harnașament, recuzită obiceiuri, istorie, memorialistică, artă, religie etc.), reunite în expoziția ”Din bucătăria de ieri și de azi”. Completăm această manifestare cu prezentarea unui catalog cu o selecție de rețete tradiționale, culese din cercetările de teren realizate de muzeograful Magdalena Petre-Filip, vreme de două decenii, din satele și orașele țării. Remarcăm aici diversitatea tehnicilor folosite, simple, uneori limitate, a ingredientelor mâncărurilor, uneori adăugat un ingredient în plus, alteori eliminat, în funcție de perioadele de sărbători, de post, dar, demonstrând încă o dată extraordinara creativitate a neamului românesc și atunci când este vorba despre bucate.

Prezentarea acestei teme vitale - alimentația - pentru existența umană, această regăsire a spiritului în cadrul întâlnirilor culinare, cu siguranță va fi ”gustată” de public, care va pleca mai bogat spiritual, dacă nu și culinar, trecând pe la Târgul ”Pâinea și vinul”, ediția a IV-a – 2022, din această toamnă.

Muzeul Național al Agriculturii
Manager, prof.dr. Gheorghe PETRE

Bucătăria românească se poate caracteriza prin diversitate, ingeniozitate și savoare. De-a lungul vremii, ea a suferit influențe turcești, arabe, franțuzești, italienești etc. Dacă citim scenele gastonomice descrise de marii noștri scriitori, ne putem da seama despre evoluția bucătăriei românești în timp, de interesul pe care românii l-au acordat preparării mâncărurilor. În romanul ”Frații Jderi”, Mihail Sadoveanu descrie: ”prepelița pe masa Domnului era în mare cinste. Prepelițele erau învelite în frunze de teiu și apoi în slănină afumată. Se frigeau pe țiglă la jeratic de fag. Un rob aducea colaci proaspeți și claponul în cratița lui.”

Din păcate, toate bunătățile bunicilor și străbunicilor zac în caiete prăfuite de rețete, uitate prin sertarele din bucătăriile noastre. Foarte puțină lume mai știe să gătească românește sau nu mai gătește deloc, deoarece în zilele noastre se mănâncă pizza, shaorma, hamburger, mâncarea se comandă și este livrată acasă, chiar și cea pe care o mâncăm la sărbătorile importante ca Paștele, Crăciunul și Revelionul.

Catalogul de față reunește rețete tradiționale, care surprind specificul gastronomiei românești, culese de pe teren în timpul cercetărilor noastre. Citindu-le, putem să ne dăm seama că pentru cei mai în vârstă, mâncarea gătită acasă însemna alimentație sănătoasă. Nu găteau mâncăruri complicate, care cereau multă muncă, erau adepții unei alimentații simple și raționale, doar la sărbători își permiteau mese bogate, dar și acestea erau caracterizate printr-o ”risipă rostuită”.

Vă invităm să parcurgeți catalogul și dacă doriți, să încercați din rețetele culese de noi, pentru a simți parfumul unor rețete vechi, transpuse din bucătăria de ieri, în bucătăria de azi!

Muzeograf Petre-Filip Magdalena





CIORBĂ CU JUMĂRI

”Imediat ce se termina postul Sfinților Petru și Pavel și oamenii aveau ”dezlegare la dulce”, căutam la garniță și scoteam jumări dintr-acelea cu carne, nu din cele doar cu grăsime. Cele cu grăsime erau date prin mașina de tocat și făceam cu ele o pastă pe care o amestecam cu usturoi pisat și cu sare, o întindeam pe pâine și o mâncam, dar aceasta este deja altă poveste. Garnița este un vas metalic din tinichea, în care se țineau carnea, cârnații, jumările făcute din porcul sacrificat la Crăciun. Acestea erau prăjite, se puneau în garniță și erau acoperite cu untură și se țineau la rece, în beci. Curățam o ceapă mare, un morcov, un păstârnac, 2-3 cartofi și o rădăcină de pătrunjel, le tocam bucăți mici și le puneam într-o oală încăpătoare pe foc, la fiert. Când se fierbeau, adăugam bulion făcut în vară și potriveam cu sare. Jumările scoase din garniță le puneam într-o crăticioară pe foc, ca ”să se dezlege”, adică să se topească untura în care fuseseră păstrate. Le scurgeam, le adăugam în ciorbă și o acream cu zeamă de corcodușe. Aruncam și o mână de lobodă în oală și o dregeam cu ”zdrențe de ou” (se băteau 2 ouă cu puțină sare și cu câteva linguri de zeamă din oală, apoi se adăugau în ciorbă). Se mai dădeau câteva clocote și se oprea focul. Tocam leuștean verde și o serveam la masă. Mergea foarte bine cu un ardei iute pișcăcios! Un deliciu!

Zeama de corcodușe o preparam primăvara, când erau corcodușele verzi. Într-un ceaun mare, fierbeam o găleată de corcodușe verzi cu o găleată de apă, până plesneau corcodușele. Le lăsam să se răcorească și apoi strecuram zeama. O puneam în sticle, pe care le țineam în beci, la răcoare și foloseam când aveam nevoie, la acrit ciorbe.”

Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția fostului preot din sat.



CIORBĂ DE COCOŞ CU TĂIŢEI DE CASĂ

"Vineri seara se plămădea pâinea, iar sâmbătă dimineaţa, se frământa. Tot sâmbătă, se tăia o orătanie din curte, cocoş, găină şi se făcea mâncare, ciorbă şi felul doi, o tocană, pentru duminică, să fie mâncarea gata când se venea de la biserică. După ce se jumulea pasărea, o despicam, îi scoteam măruntaiele şi o spălam. O pârleam la flacără, să nu mai rămână vreun tulei şi o frecam cu mălai. O spălam iar, o porţionam şi o puneam la fiert într-o oală mare cu apă. Dacă pe inimă găseai un cheag mare de sânge, se zicea că o să ai noroc de bani. Dacă era mai bătrână, o fierbeam şi 2-3 ore, până intra furculiţa în carne. Adunam spuma care se forma, ca să rămână supa limpede. Dacă apa scădea, se completa la loc, cu apă caldă. Între timp, se curăţa zarzavatul: două cepe, doi morcovi, o rădăcină de pătrunjel, păstârnac, ardei, cartofi. Dacă era iarnă, puneam zarvavat din sticle, din cel făcut vara. Se întindea o foaie de tăiţel, din două ouă şi făină, care era lăsată puţin la zvântat, se rula şi se tăiau tăiţei subţiri sau groşi, fiecare după cum putea. Când carnea era fiartă, se puneau legumele tăiate mărunt şi se fierbeau. Se potrivea cu sare. Când erau gata şi legumele, puneam un castron de roşii curăţate şi mărunţite sau bulion şi o acream cu borş de la putină. La sfârşit, se puneau şi tăiţelul şi ficăţelul. La ciorbă se foloseau toate bucăţile de la cocoş, inclusiv ghearele curăţate şi capul. Când era gata, se dădea de pe foc şi puneam o mână de leuştean tocat mărunt. În farfurii, mai puneai nişte leuştean, pentru aromă şi gust.
Şi servirea avea rostul ei. Bărbatului i se punea în farfurie capul de cocoş, el fiind capul familiei, fetelor mari li se puneau aripile – să îşi ia zborul şi să se mărite, iar celor mici nu li se puneau ghearele, ca să nu râcâie în averea familiei. Acestea erau mâncate de gospodină.Tot ea mânca şi târtiţa, să fie grasă şi frumoasă. Lângă farfuria cu ciorbă mergea bine un ardei iute. La noi nu se mănâncă supă, mai mult ciorbă acră, aşa s-a pomenit."
Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Griviţa, jud. Ialomiţa, pensionară, soţia fostului preot din sat.





CIORBĂ DE PEȘTE (rețetă pescărească)

"Cea mai bună ciorbă de pește se face în Delta Dunării, la ceaun, la pirostrii sau pe plită, la foc cu lemne, cu stuf. Peștele e de mai multe feluri, și mic, și mare, proaspăt pescuit și curățat pe loc. Pescarii curăță peștele de solzi și de intestine și îl șterg cu mâna sau cu o cârpă. Nu se spală în multe ape, că i se duc aroma și dulceața. Iar apa cu care se face borșul este apă din Dunăre, luată dintr-un ochi, nu apă de la pompă sau de la fântână.

Peștele mărunt, plevușca, cum i se spune, se pune la fiert în apă cu sare. Se fierbe bine, până ajunge să se topească peștele. Se ia ceaunul de pe foc, se strecoară supa. Se pune iar la fiert și se pun și legumele, tăiate cuburi: ceapă, morcov, albitură, ardei gras, cartofi. Se pun și roșii tăiate cubulețe, dar doar pentru culoare. Când sunt fierte, se pun bucățile de pește mare: crap, somn, șalău, știucă, chefal. Se lasă să dea câteva clocote și se încearcă peștele, să se vadă dacă este fiert. Se scot bucățile de pește, iar peste zeamă se pune o mână bună de leuștean tocat. Nu se pune altă verdeață la ciorba de pește. Se face și un cracatit, un sos din două căpățâni de usturoi, pisat, care se freacă cu ulei, puțină supă de pește și puțină sare, ca la maioneză. Se adaugă și pătrunjel verde, doar cine vrea.

Ciorba de pește o acrește fiecare în farfurie, cu puțin oțet. Cine vrea, pune și cracatit, dacă nu, pune usturoiul peste carnea de pește."

Androne Teofil, 44 ani, n. 1978, Slobozia, muzeograf M.N.A.



ARDEI UMPLUȚI



”Vara, făceam ardei umpluți cu carne, cu orez, dacă era post. Se fac ușor și sunt și gustoși. Adunam cam 8-10 ardei frumoși, sănătoși, din grădină, și le scoteam cu cuțitul, cotorul cu semințele, delicat, să nu se rupă marginile. Curățam și nervurile din interior, îi spălam bine și îi puneam la scurs. Ca să iasă mai gustoși, îi prăjeam în foarte puțin ulei, pe toate părțile într-o cratiță și îi puneam deoparte până făceam compoziția.

Pentru umplutură, foloseam cam 1 kg de carne tocată de porc, 1 ceapă mare, tocată mărunt, un morcov, dat prin răzătoarea mică, 2 roșii mici, date și ele pe răzătoarea mare și o jumătate de cană de orez. Orezul îl spălam înainte. Puneam și un ou mic, ca să se lege carnea, dar nu este obligatoriu. Fiindcă era vară, puneam cimbru, mărar verde tocat, apoi sare, piper, boia. Umpleam ardeii fără să îi îndes și puneam capace din roșii sau din felii de cartofi. Îi așezam într-o cratiță și adăugam apă și bulion, cât să îi acopere, un fir de cimbru. Îi acopeream cu capacul și îi puneam la fiert, la foc moderat, aproape o oră. Îi serveam cu pătrunjel tocat pe deasupra. Sunt foarte gustoși. În post nu mai puneam carne, doar orez, pe care îl înfloream puțin, împreună cu legumele. Și aceia sunt buni!”

Androne Cornelia, n. 1949, 72 ani, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția preotului din sat.



CALTABOŞ

”Caltaboşul, ”gălbajul”, cum i se mai zicea pe la noi, îl făceam de Crăciun, atunci când făceam şi toba. Îl mâncam fiert, unii îl prăjeau, li se părea mai bun aşa.

Pentru caltaboş se foloseşte intestinul gros. Îl curăţam imediat ce se tăia porcul, să fie cald. Se golea de conţinut, îl spălam cu apă călduţă de mai multe ori, până rămânea curat, apoi îl întorceam pe dos cu coada unei linguri de lemn sau cu făcăleţul. Răzuiam cu un cuţit toată grăsimea de pe el, cu mare atenţie, să nu îl găurim. După ce terminam cu răzuitul, îl frecam bine cu un amestec din mălai şi sare de murături, cea grunjoasă, după care îl clăteam iar cu apă călduţă. Rămânea alb maţul…Îl puneam într-un castron cu apă rece amestecată cu oţet şi îl lăsam aşa peste noapte, ca să iasă mirosul din el. A doua zi îl verificam şi daca mi se părea că tot miroase, se repeta operaţiunea şi puneam în apa cu oţet şi o ceapă tăiată în patru. Le lăsam iar peste noapte, iar ziua următoare le clăteam cu apă călduţă, le întorceam pe faţă şi le puneam în apă rece până le umpleam.

Pentru umplutură, fierbeam o bucată de carne cu grăsime, ficatul de porc pe care nu îl tocam la tobă, splina şi plămânii. Se dădeau toate prin maşina de tocat. Se adăugau 2-3 cepe, tocate foarte mărunt, călite în ulei până deveneau sticloase şi o cană de orez pe care îl spălam înainte. Se potrivea din sare, se punea piper măcinat. Se amestecau toate şi se umplea maţul, dar nu foarte tare, fiindcă orezul se umflă. Se lega la capete şi se punea la fiert în apă cu foi de dafin, crenguţe de cimbru, boabe de piper şi ienibahar. Îl fierbeam cam 20 minute, apoi îl scoteam şi îl lăsam la scurs. Trebuie ţinut la rece şi consumat repede, că nu ţine.”

Dinu Maria, 84 ani, n. 1938, Griviţa, pensionară, a lucrat la C.A.P.



CÂRNAȚI DE PORC



”Cârnați face toată lumea de Crăciun, când se taie porcul. Și tobă, caltaboş. Alegeam carnea de pe pulpă și de pe burta porcului, ca să aibă și grăsime și o tocam mărunt, mărunt, cu un satâr bine ascuțit. O amestecam cu sare, usturoi pisat, cimbru uscat pe care îl mărunțeam între palme și piper pisat. Îl pisam ori în pisălog, ori în colțul prosopului cu ciocanul. Cine voia să aibă cârnați mai picanți punea și boia de ardei iuți. Pe aceştia îi uscam vara pe vatră, înșirați pe ață, să se ducă iuțeala pe horn. Puneam și puțină apă caldă, să nu fie prea vârtoasă compoziția. Mațele de porc le curățam cu cuțitul, le frecam cu sare mare, grunjoasă și le puneam în oțet, să nu miroasă, iar înainte de umplere, le spălam bine, bine, cu apă. Aveam cârnățar din tablă de alamă, cositorită în interior, era ca un tub în care se punea carnea, cu ajutorul unei linguri sau cu mâna și cu o pâlnie la capăt. Se umfla cu gura mațul de porc și se trăgea pe pâlnie. Se împingea cu un piston, din lemn, care avea forma tubului și era lung cât el, cu un mâner, uşor bombat în capăt, ca o ciupercă. Fixai mânerul în capul pieptului (stern) și împingeai, până ieșea carnea și umpleai mațul. O săptămână te durea pieptul de la atâta împins. Acum folosim mașina de tocat, se scoate cuțitul și sita și se pune o pâlnie de tablă, pe care se înșiră, mațul. E mai uşor acum. Cârnații îi puneam la zvântat pe vergele de lemn, la aer, să se usuce, departe de pisicile casei, ca să nu se agațe de ei.”

Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția fostului preot din sat.



IAHNIE DE FASOLE CU CIOLAN AFUMAT

”Când m-am măritat, în 1969, mi-am cumpărat cartea de bucate scrisă de Sanda Marin, carte pe care o folosesc și astăzi. Toată viața a fost sursa mea de inspirație, am făcut mâncăruri ale căror rețete le-am preluat de aici și pe care le-am îmbunătățit de fiecare dată și le-am adaptat în funcție de gustul familiei.
O mâncare pe care toți ai casei o savurează cu plăcere este Iahnia de fasole cu ciolan afumat, însoțită de castraveți murați în saramură, un deliciu pe care vi-l împărtășesc cu mare drag.
Iată rețeta:
-1 kg fasole, 6 cepe, 1 morcov, 1 păstârnac, țelină rădăcină, pătrunjel, 1-2 foi de dafin, puțin cimbru, piper, sare, 500-600 g ciolan afumat, 1 lingură bulion sau suc de roșii, 4 linguri ulei, frunze de țelină.
Se alege fasolea și se pune la înmuiat de cu seara. A doua zi, se pune la fiert cu apă rece, care să o acopere de un deget. Se spumează cu răbdare. După ce a mai fiert, se pun legumele: 2 cepe, morcov, pătrunjel, țelină. Când începe să se înmoaie fasolea se adaugă sare după gust, piper, foi de dafin, cimbru. Celelalte 4 cepe se călesc în ulei, se taie și ciolanul bucățele și se pune peste ceapă, se adaugă bulionul sau sucul de roșii. Când fasolea este aproape fiartă, se adaugă acest rântaș, se mai fierbe la foc mic, amestecând să nu se lipească. După ce se stinge focul, se pune verdeața.
Poftă bună!
Buțurcă Natalia, 74 ani, n. 1948, la Smirna, jud. Ialomița, pensionară



MÂNCARE DE CARTOFI CU CARNE DE PORC



"Mâncarea de cartofi cu carne de porc e un fel țărănesc, ușor de făcut. O făceam și în post, fără carne. Foloseam de la porc spata, coaste, pulpă, tăiam bucăți câți eram la masă și le prăjeam în ulei, pe o parte și pe cealaltă. Când se rumeneau, le scoteam într-un castron și puneam în uleiul rămas 2 cepe tăiate mărunt și 2-3 ardei capia, tăiați cubulețe. Când deveneau lucioase, adăugam cartofii tăiați cuburi mari și carnea, și puneam peste ele apă călduță, cât să le acopere. Puneam sare, piper, boia dulce și o foaie de dafin. Acopeream cu capacul și lăsam să fiarbă la foc moderat cam 40 minute. Cu 10 minute înainte să trag cratița de pe foc, adăugam câteva linguri de bulion sau câteva roșii curățate de coajă și strivite cu furculița. Se mai lăsa să clocotească și se oprea focul. Se servea fierbinte, cu pătrunjel deasupra și cu castaveți murați sau gogonele, fiecare ce avea."

Pacionea Ioana, 78 ani, n. Unirea, jud. Călărași, venită în Jegălia prin căsătorie, pensionară

CASTRAVEȚI MURAȚI DE VARĂ



"În fiecare vară, fac castraveti murați, dintr-aceia mari, la soare. Acum este post, așa că, merg foarte bine lângă fasole sau lângă tocana de legume. În 3 zile sunt gata, fiindcă la noi este cald. Iau un borcan mare de murături, de 10 l, îl spăl bine, pun pe fundul lui bețe de mărar și de cimbru. Apoi spăl castraveții, îi despic pe cei foarte mari, dar nu până la capăt, și îi pun în picioare, în borcan. Printre ei pun și căței de usturoi, ca să le dea gust bun. Mai pun și câte unul-doi ardei iuți, tot pentru gust. Saramura o fac din apă cu sare, 1 lingură de sare mare, grunjoasă, pentru murături, la un litru de apă. O fierb și când se răcorește puțin, o pun peste castraveți. Sub borcan, pun lama unui cuțit, ca să nu se spargă borcanul, când torn saramura. În gura lui mai pun o ramură de mărar și îl acopăr cu o farfurie. Îl țin pe masa din bucătăria de vară, că e cald și bate soarele pe el. După 3 zile, când începe să se tulbure saramura, înseamnă că sunt gata și putem să îi mâncăm. Iau borcanul și îl duc în cămară la răcoare, ca să rămână crocanți, să nu se borșească. Sunt cei mai buni acum, vara. Au alt gust decât cei în oțet, pe care îi punem la borcane."

Pacionea Ioana, 78 ani, n. Unirea, jud. Călărași, venită în Jegălia prin căsătorie, pensionară

PILAF CU GĂINĂ DE ȚARĂ

”Cel mai bun pilaf pe care l-am mâncat, îl făcea mamaia mea. Tăia o găină, un cocoş din curte şi făcea din el o ciorbă şi un pilaf. La pilaf folosea părţile bune, copanele, pieptul şi, uneori, când avea musafiri, punea şi aripile, celelalte erau păstrate pentru ciorbă. Punea bucăţile de carne la fiert în apă, cu puţină sare, ca să se ridice spuma, pe care o lua cu lingura. Curăţa legumele: ceapă, morcov, ţelină. Nu avea rădăcină de pătrunjel, păstârnac, ca astăzi. Se punea ţelină. Se încerca cu furculiţa şi când aceasta intra în carne, se adăugau legumele întregi. Vara, punea şi un ardei gras galben, nu roşu, ca să nu schimbe culoarea supei. Scotea legumele fierte şi strecura supa. La o măsură de orez, pe care îl spăla bine în două – trei ape, punea 3 – 4 măsuri de supă. Acum se găseşte orez bun, curat, la pungă, înainte trebuia să îl alegem, că era cu neghină în el şi alte mizerii. Orezul se punea în supa clocotită, se adăuga sare şi se fierbea la foc domol, pe plită. Când era aproape gata să înflorească orezul, îl trăgea deoparte, îi punea capacul şi îl învelea cu cu prosop, ca să se facă în tihnă. După jumătate de oră era gata.

Câteodată, carnea o punea atunci când trăgea oala de pe plită, altădată, o prăjea separat şi o adăuga în farfurie peste pilaf. Vara, presăra şi puţin pătrunjel verde, tocat, pe deasupra, iarna, doar piper măcinat. Dacă vreunul din familie nu suporta piperul, se adăugau în supă câteva boabe şi o frunză de dafin, care rămâneau în strecurătoare. Se servea cu ceva acru, cu castraveţi covăsiţi, vara sau cu murături, iarna.”
Pîrvu Maria, 62 ani, n. 1959, în loc. Căzăneşti, jud. Ialomiţa, secretară M.N.A. În prezent, locuieşte în loc. Slobozia Nouă, jud. Ialomiţa.



SARMALE DE POST

"În Postul Paştelui fac sarmale de orez. Sunt spornice şi sunt gustoase. De aceea, pun varză la butoi, la murat, mai multă, să avem să facem şi sarmale cu carne, şi sarmale de post, dar şi varză călită. Pentru sarmale, îmi trebuie 2 cepe mari, un morcov mare, bulion, cimbru, piper. Cepele le curăţ şi le toc mărunt, iar morcovul îl dau pe răzătoarea mică. Le călesc în ulei până se înmoaie ceapa, apoi pun o cană şi jumătate de orez şi una de apă peste ele. Mai pun cimbru, sare, după gust, piper. Las să înflorească puţin orezul şi apoi sting focul şi îl las să se răcească. Între timp, scot două verze murate şi fac foile pentru sarmale. Dacă verzele sunt prea sărate, le scot de seara şi le pun într-un lighean cu apă să se desăreze. Înfăşor sarmalele şi le pun într-o oală de tuci. Pe fundul oalei, ca să nu se prindă, pun câteva stinghiuţe de lemn şi foi de varză. Sarmalele le aşez roată-roată, frumos, cu un spaţiu în mijloc, că acolo pun o ramură de cimbru, să fie aromate. Când termin un rând întreg, stopesc cu bulion, să nu rămână albe, că nu sunt gustoase. După ce am terminat, toc varză şi pun deasupra, mai stropesc cu bulion, pun în mijloc o rămurică de cimbru, apă şi le pun la fiert. Le încerc după trei sferturi de oră. Dacă s-a fiert varza şi nu ronţăie, le opresc focul, dacă nu, le mai las pe foc. Dacă a scăzut zeama, fierb apă şi mai pun peste ele. Dacă e iarnă, ca să le încălzesc, le pun în cuptor şi se rumenesc frumos."

Culeasă în 19 august 2003 de la Bâlbâie Viorica, 79 ani, n. 1943 la Târle, jud. Ialomiţa, domiciliată în Griviţa, jud. Ialomiţa, pensionară





SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ

”Pentru sarmale, la 1 kg de carne tocată de porc, îmi trebuie 2 cepe mari, un morcov, o ceaşcă de orez, bulion, cimbru, piper, slăninuţă afumată. Cepele le curăţ şi le toc mărunt, iar morcovul îl dau pe răzătoarea mică. Le călesc în ulei până se înmoaie ceapa, Mai pun cimbru, sare, după gust, piper. Orezul îl spăl şi îl scurg bine. Între timp, scot două verze murate şi fac foile pentru sarmale. Dacă verzele sunt prea sărate, le scot de seara şi le pun într-un lighean cu apă să se desăreze. Înfăşor sarmalele şi le pun într-o oală de tuci. Pe fundul oalei, ca să nu se prindă, pun câteva stinghiuţe de lemn şi foi de varză. Sarmalele le aşez roată-roată, frumos, cu un spaţiu în mijloc, că acolo pun o ramură de cimbru, să fie aromate. Când termin un rând întreg, stropesc cu bulion, să nu rămână albe, că nu sunt gustoase şi bucăţi de slănină, ba chiar şi bucăţi de carne. Sarmalele trebuie să fie grase, ca să fie gustoase, iar slănina, le dă gust bun. După ce am terminat, toc varză şi pun deasupra, mai stropesc cu bulion, pun în mijloc o rămurică de cimbru. Se umple oala cu zeamă de varză amestecată cu apă şi le pun la fiert, la foc domol. Le încerc după trei sferturi de oră. Dacă s-a fiert varza şi nu ronţăie, le opresc focul, dacă nu, le mai las pe foc. Dacă a scăzut zeama, fierb apă amestecată cu zeamă de varză şi mai pun peste ele. Sunt mai bune dacă le fierb puţin în ajun şi definitiv în ziua când sunt servite. La Crăciun, ca să le încălzesc, le pun în cuptor şi se rumenesc frumos. Se servesc fierbinţi cu mămăligă şi cu ardei iute.”

Culeasă în 19 august 2003 de la Bâlbâie Viorica, 79 ani, n. 1943 la Târle, jud. Ialomiţa, domiciliată în Griviţa, jud. Ialomiţa, pensionară





TOBĂ DE CASĂ

”Întotdeauna, la Crăciun facem tobă, cârnaţi şi caltaboşi. Înainte, când tăiam mai mulţi porci, nu cumpăram nimic pentru a face toba, acum mai luăm câte ceva.

Înainte de toate, se curăţă maţele. Pentru toba mare, folosim stomacul porcului, iar pentru tobele mici, se folosesc maţele creţe. Se curăţă bine cu cuţitul, se freacă cu sare şi se limpezesc bine în apă cu oţet.

Pentru tobă se folosesc de la porc urechile, rinichii, inima, o parte din ficat, o bucată de piept de porc, limba, o bucată de şorici, un picior de porc şi o bucată de spată. Se spală toate bine, urechile şi piciorul se pârlesc înainte, să nu rămână păr pe ele, rinichii se taie în două şi se ţin în puţină apă cu oţet. Se pun la fiert în apă rece, într-o oală de tuci, cu câţiva căţei de usturoi, puţină sare, câteva boabe de piper şi o foaie de dafin.

După 20 de minute, se scot rinichii, şoricul şi ficatul, deoarece fierb mai repede. Celelalte se fierb în continuare la foc potrivit, până când sunt bine pătrunse. Când sunt gata, se scot din oală şi se lasă la răcorit. Limba se curăţă de membrană, cât e fierbinte, iar piciorul de porc se curăţă cu atenţie, să nu rămână oase mici. Se taie fâşii lungi, potrivite la grosime. Se amestecă bine, se mai pun sare, piper măcinat, cimbru, puţină boia şi ienibahar pisat. Se adaugă câteva polonice din zeama în care au fiert, strecurată, ca să nu fie compoziţia uscată. Se umplu tobele, fără să se îndese şi se cos capetele. Se pun cu grijă în zeama de carne şi se fierb la foc mic aproximativ o oră. Se întorc cu grijă pe toate părţile. Unii le înţeapă, eu nu fac asta, se leagă şi aşa. Se scot cu grijă şi se pun la presat, cu o greutate deasupra, într-un loc rece. La noi se mai face şi tobă în care se pune sânge de porc păstrat de la tăiere, sângerete, dar are mai multă grăsime în ea şi nu place la toată lumea. Eu mai fac câte o bucată mică.



Dimineaţa, după ce s-au răcit tobele, le luăm şi le ducem în cămară, la răcoare, puse pe funduri de lemn. Cine are afumătoare, le poate ţine două-trei zile la afumat. Când o tai, trebuie să o pui în frigider, altfel nu ţine.”

Dinu Maria, 84 ani, n. 1938, Griviţa, jud. Ialomiţa, pensionară, a lucrat la C.A.P.

TOCHITURĂ DOBROGEANĂ

"Tochitură dobrogeană fac când merg în Deltă, la Stipoc, pe brațul Chilia. Pentru ea folosesc 1 kg de carne de porc, fleică sau pulpă, pe care o tai cubulețe și o pun la călit în untură sau ulei. O las până se albește carnea și adaug două căni de apă, boabe de piper și foi de dafin. Acoper cratița cu capacul și o las să fiarbă. Între timp, curăț o căpățână de usturoi și toc cățeii mărunt. Cam după jumătate de oră, adaug peste carne usturoiul tocat, o cană de vin alb și roșii curățate de coajă și pasate. Se potrivește din sare, cimbru, piper, boia și se mai lasă la fiert încă un sfert de oră. Se face și o mămăligă mare și galbenă ca un soare, cu mălai de casă, măcinat la moară. Tochitura se servește cu mămăligă, brânză și un ou ochi deasupra.

Poftă bună!"

Mateescu Nina, 72 ani, n. 1950, Ploiești, jud. Prahova, pensionară



RAȚĂ CU VARZĂ

”Creştem rațe, fiindcă ne place carnea lor şi cu varză merge cel mai bine. O fac şi cu varză acră, şi cu varză dulce, proaspătă. Tranşez rața, spăl bucățile de carne în mai multe ape şi le pun la fiert. Durează ceva, fiindcă necesită un timp de fierbere mai mare, cam o oră şi jumătate. Între timp, dacă folosesc varză murată, o scot cu o seară înainte şi o las în apă rece la desărat. O scurg şi o tai fideluță. Curăț şi 2 cepe mari şi un morcov. Într-o oală de tuci, suficient de mare, încing puțină untură şi rumenesc bucățile de rață. În unsoarea rămasă călesc ceapa şi morcovul dat pe răzătoare. Când am, pun şi un ardei roşu. Îi dă gust mai bun. Adaug varza tocată şi completez cu supă de la rață. Pun sare, piper şi o rămurică de cimbru. Se lasă la fiert. Când varza e aproape gata, pun bucățile de rață şi bulion. O mai las să dea câteva clocote şi o trag de pe foc.
În farfurie, o servim cu mămăligă, punem puțin mărar deasupra şi cu ardei iute. Când folosesc varză proaspătă, după ce o toc, o frec cu puțină sare, iar la fiert, adaug şi puțin borş, că îmi place să fie mai acrişoară. Nu mult, fiindcă şi bulionul o acreşte. Doar la sărbători, facem rața întreagă cu varză la cuptor, în rest, pe foc, în oală.”
Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția fostului preot din sat.



PÂINE DE CASĂ

”Fac numai pâine de casă. Cu făină, apă, sare şi turte. Ca să fac turtele opream cocă crudă şi când scoteam pâinea din cuptor, luam una, scoteam miezul din ea şi băgam coca crudă în coaja aia şi o lăsam la dospit. Creştea acolo, se făcea mare, mare. O luam şi o frământam cu mălai. Făceam turtiţe şi le puneam la uscat. Cum făceam pâinea? Făină cernută, apă călduţă, turta înmuiată, puţină sare. Le frământam pe toate în copaie şi lăsam la dospit. După o oră, luam coca o frământam iar şi o modelam, rotundă, pe lung, după tavale pe care le aveam. Cât făceam focul la cuptor, pâinea mai creştea.

Înainte, coceam în cuptor, afară. Focul îl făceam cu ciocani lungi şi fiecare cuptor avea măsura lui, de trei maldăre, de patru maldăre. În funcţie de cuptor, fiecare femeie ştia cât să bage. Făceam câte patru tavale de pâine şi ne ajungea o săptămână, că era făcută cu turte de casă, nu cu drojdie. Băteam jarul în cuptor, puneam o hârtie în furcoi şi dacă lua foc, nu băgam pâinea, că se ardea deasupra. O ţineam cam o oră în cuptor. Când scoteam pâinea din cuptor, o băteam cu un băţ, să cadă arsătura de pe vatră.”

State Marsilia, 73 ani, n. 1949, în localitatea Luciu, jud. Ialomiţa, pensionară.



PASCĂ CU LEUŞTEAN

"Un nume ciudat veţi spune, sigur cei care au scris, au greşit. Eu, autoarea, vă asigur că nu e nimic greşit. Să vă explic de ce: acest produs care se face doar la Sărbătoarea Pascală este rodul tradiţiilor din zona Bucovinei. Tradiţional, se numeşte Pasca Vacii, pentru că este o cocătură care, după ce se sfinţea la biserică în dimineaţa de Înviere, se împărţea oamenilor casei şi animalelor din ogradă deopotrivă. Motivul era de a binecuvânta tot ce este viu şi de folos în casa omului. Un alt motiv întemeiat era că la masa de Paşti se servea cozonac şi pască în loc de pâine. Astfel, servirea mesei din acest moment era dusă la un alt rang: „pasca arată Sf. Treime" îmi spunea bunica, aluatul era Dumnezeu Tatăl, umplutura din brânză era Duhul Sfânt, iar crucea de deasupra era Domnul nostru Iisus Hristos. Am amintit-o pe bunica pentru că de la ea am învăţat cum să prepar această pască. După cum spuneam, nu este un desert deci nu se folosesc arome sau zahăr în exces. Să vă explic cum se face:

Ca la orice cocătură tradiţională, pregătirea prealabilă era şi este obligatorie: persoana care o face, spun persoana, pentru că în zona Bucovinei şi a Moldovei deopotrivă, bărbatul are acelaşi statut ca şi femeia în treburile gosopodăreşti legate de bucătărie, trebuie să fi postit.

La început faci trei cruci şi metanii mici, apoi spui în gând o rugăciune de ajutor şi iertăciune. Pe perioada cât se face, trebuie să nu mănânci nimic, te apuci de dimineaţa când soarele încă e la răsărit. Ca femeie, îţi acoperi capul cu basma curată şi apoi te apuci să prepari cu ingredientele scoase de cu seară pe masă, pentru a fi la temperatura camerei. Cât timp prepari spui rugăciuni în gând. Să nu te enervezi, că altfel pasca nu mai are valoare, devine o cocătură obişnuită.

Pentru pasca cu leuştean îţi trebuie:

Pentru aluat: cca 5 gălbenuşuri, 2 ouă întregi (pentru uns înainte de a băga la cuptor), 1 pachet de unt de 82 %, 1 pahar de ulei, 1, 200 kg de făină de patiserie sau care nu creşte foarte mult, lapte „de cel bun", drojdie, un cubuleţ, o lingură de zahăr, o linguriţă de sare.

Pentru umplutură: 300 g caş de oaie sau telemea bună de oaie, 300 g de brânză proaspătă de vaci, cca 5 gălbenuşuri, 2-3 linguri de griş, o legătură de leuştean proaspăt.

Pentru ornat: o legătură de leuştean cu frunze mici şi frumoase.

Într-un lighean încăpător se pune 1 kg de făină albă, se face o gropiţă şi se presară sarea. Pe foc, se pune untul la topit, apoi se trage de pe foc, se adaugă uleiul şi se lasă să ajungă la temperatura camerei. Într-un alt vas se încălzeşte cca 500-600 ml de lapte, până ajunge la temperatura camerei. Gălbenuşurile le freci cu un praf de sare, cât să se desfacă. Aduci toate acestea lângă ligheanul cu făină. Pui de faci maiaua: drojdia o mărunţeşti înt-un bol mic şi înalt, apoi adaugi o linguriţă de zahăr, un praf de sare şi puţin lapte şi baţi bine. La urmă, adaugi cca 1 linguriţă de făină şi pui la cald 10 minute să crească.

Când e gata maiaua, o torni în gropiţa din făină şi amesteci încet cu furculiţa. Iei şi pui pe rând: o "mână" sau două de lapte, cât ţii în căuşul palmei, apoi gălbenuşurile bătute, uleiul cu untul şi iar lapte, până se integrează toată făina din lighean.

Aluatul îl frământi bine, „până transpiră grinda" spunea bunica, apoi îl laşi la cald cu ştergar deasupra, să crească până se dublează, cam o oră.

Între timp faci umplutura: razi telemeaua sau caşul, amesteci cu brânza proaspătă, adaugi leuşteanul tocat, gălbenuşurile, unul câte unul, pentru a nu pune prea multe, sare, dacă mai este necesar şi grişul, şi amesteci bine.

Pregătești tăvile cu pereți înalți, pe care le-ai ținut la temperatura camerei: le ungi cu unt și le tapetezi cu făină.
După ce a crescut aluatul, iei o bucată și întinzi pe planșetă cu făcălețul/sucitorul/plăcintarul, întinzi bine, cât mărimea fundului tăvii, o foaie groasă de cca 1 deget jumătate, o aranjezi frumos în tavă. Apoi, iei aluat și faci sul și împletești în trei, ca la colac și pui pe marginea tăvii de jur împrejur. Iei umplutură și pui în mijloc, întinzi frumos. La urmă, ia niște leuștean, fire frumoase, și le așezi în cruce deasupra, la mijloc. Lași să crească în tavă cam 15-20 minute. Iei penele de gâscă și ungi pasca cu ou bătut bine. Încălzești cuptorul și pui pasca la foc mediu spre mare, după cum știe fiecare, vreo 45 de minute. Faci testul cu paiul/scobitoarea, la aluat. Dacă iese curat, scoți pasca, o dai cu „olecuță" de apă și o acoperi cu ștergar. După cca 10 minute, le scoți din tavă ușor, într-o parte și le pui la odihnit sub un ștergar la loc curat și întunecos. Se servește la masa de Înviere la antreuri, ciorbă și friptură.
Să vă fie de folos! Să vă bucurați de Învierea Domnului!
Panait Andreea, 42 ani, n.1980, Iași, muzeograf M.N.A.



COZONAC



”Nu este uşor să faci cozonaci buni. Cozonacii bine reuşiţi se prezintă cu coaja bine rumenită, trebuie să fie moi şi bine copţi, iar când se taie, trebuie să se desfacă în fâşii lungi. Cozonacul care la tăiere prezintă găuri, este aspru şi sfărâmicios, nu este bine reuşit. Făina trebuie să fie de bună calitate, să nu fie trasă, umedă, drojdia să fie şi ea de bună calitate, iar ouăle să fie proaspete. Dintr-un kilogram de făină ies doi cozonaci mari. Reţeta este următoarea: 1 kg făină, drojdie cât o nucă (≈ 5 g), 6 ouă, ¼ kg zahăr, 3-4 linguri ulei, 1 pahar unt topit, ½ l lapte, 1 linguriţă rasă sare, esenţă de rom, coajă rasă de lămâie, cacao, miez de nucă, stafide, 2 linguri de zahăr pentru presărat pe deasupra şi un ou pentru uns. Cine nu are unt, îi poate face doar cu ulei, dar nu mai puţin de 1 pahar la 1 kg de făină. Uleiul îi ţine proaspeţi mai mult timp. Făina se pune la loc cald din ajun; cu 4-5 ore înainte de frământare, se freacă gălbenuşurile cu sarea şi cu zahărul şi se ţin la căldură. Sarea face coca mai galbenă. Se prepară maiaua: se sfărâmă bine drojdia cu furculiţa în jumătate de pahar de lapte călduţ, se bate apoi cu două linguri de zahăr şi una de făină şi se lasă la crescut la loc cald. După ce drojdia a crescut, se începe frământatul. Se face o gropiţă în făina din copaie şi în această gropiţă se toarnă gălbenuşurile amestecate cu două albuşuri şi cu maiaua. Se pun esenţa, coaja de lămâie şi se amestecă cu o furculiţă. Se toarnă apoi încetul cu încetul laptele călduţ şi se începe frământatul cu mâna. Frământăm fără să rupem coca, împăturind marginile spre mijloc. Când compoziţia este omogenă, începe să se adauge grăsimea călduţă, puţin câte puţin, până ce se termină toată cantitatea. Din acest moment, se mai frământă cel puţin jumătate de oră. Se aşază copaia acoperită cu un ştergar curat la cald, iarna- pe sobă. În aproximativ 4 ore, coca o să crească. Trebuie să fie nici prea moale, nici prea tare, să fie potrivită. Se ia din copaie şi se pune pe o planşetă unsă cu puţin ulei. Şi mâinile se ung cu ulei. Se împarte în două bucăţi, nu mai multe, fiindcă atunci coca se va forţa să crească şi cozonacii vor fi plini de găuri şi aspri. Se întinde fiecare foaie cam de 1 cm grosime, se unge cu unt aproape sleit, se presară cacao şi nuci trecute prin maşina de tocat, amestecate cu puţin zahăr, stafide, cine doreşte. Se face un rulou gros şi se pune în forma unsă cu ulei. Dacă vreţi să îl împletiţi în două, faceţi din bucata de cocă, două rulouri. Se mai lasă la dospit în formă, până se atinge marginea formei. Dacă sunt lăsaţi să crească mai mult, se fac găuri mari în cocă şi nu mai iese bun. Se unge cu ou bătut şi se presară deasupra zahăr. Ca să aibă luciu frumos se ung de două ori: prima dată când îi punem la dospit în formă şi a doua oară, când îi băgăm la cuptor. La începutul coacerii, focul trebuie să fie mai domol, cam un sfert de oră şi potrivit de tare în restul timpului. Dacă focul e tare de la început, de la căldură, se face o coajă pe suprafaţa aluatului, iar cozonacul nu mai creşte, rămâne înăbuşit, cu coca clisoasă şi nu mai are nici gust, nici aspect. Nu se ţin la copt mai mult de o oră, fiindcă se roşesc. După ce se scot din cuptor se ţin la cald, nu se trec la rece. Se păstrează întotdeauna înveliţi într-o pânză, hârtia îi usucă.

Neagu Mariana, 71 ani, n. 1951, loc. Boşneagu, com. Dorobanţu, jud. Călăraşi, pensionară.

Bezeluri. №46

300 gr. zahăr pisat fin şi cernut, 6 albuşuri, o bucăţică vanilie, sau coajă de lămâie rasă şi câteva picături zeamă de lămâie jumătăţi miez de nucă.
Se pune într-un căzănel albuşurile şi zahărul se bate cu telul pe maşină în bain-marie până când se îngroaşă compoziţia. Pregătim o tavă încălzită şi unsă cu ceară de albine (sau untdelemn adăogăm puţină coaje de lămâie rasă, la compoziţie şi 2-3 picături zeamă de lămâie. Se ia cu linguriţa din compoziţie se toarnă pe tavă grupuri mici cât bomboanele fondante. Se pun deasupra lor miez de nucă uscat, care au fost opăriţi cu apă clocotită şi curăţite de pieliţă. Se dă la cuptor la un foc f. încet

BEZELURI

”300 gr zahăr pisat fin și cernut, 6 albușuri, o bucățică vanilie sau coajă de lămâie rasă și câteva picături zeamă de lămâie, jumătăți miez de nucă.
Se pun într-un căzănel albușurile și zahărul și se bat cu telul pe mașină în bain-marie până când se îngroașă compoziția. Pregătim o tavă încălzită și unsă cu ceară de albine (sau untdelemn), adăugăm puțină coajă de lămâie rasă, la compoziție și 2-3 picături zeamă de lămâie. Se ia cu lingurița din compoziție, se toarnă pe tavă grupuri mici cât bomboanele fondante. Se pune deasupra lor miez de nucă uscat, mieji care au fost opăriți cu apă clocotită și curățați de pieliță. Se dă la cuptor la un foc foarte încet.”
Rețetă preluată din caietul dnei Tingire Maria (n. 1907 – d. 1990), fostă învățătoare în loc. Grivița, jud. Ialomița.



DULCEAȚĂ DE TRANDAFIRI



”Chiar dacă vremea din acestă lună a fost capricioasă, trandafirul din grădina mamei a înflorit, așa că, frumoasele flori parfumate s-au transformat într-o înmiresmată și rubinie dulceață. Dulceața aceasta care scârțâie puțin în dinți, îmi amintește de duminicile în care mama primea vizita prietenei sale, dna David, fostă învățătoare în Slobozia, o doamnă micuță, întotdeauna îmbrăcată în niște taioare impecabile, făcute de croitoreasa ei, nu cumpărate, cu parul scurt, buclat, coafată impecabil și vopsită cu Cromoplatin 5 la coaforul de la Casa Modei. Răspândea o dâră de parfum Rococo atunci când mergea sau când își mișca mâinile cu degetele încărcate de inele vintage din argint. Când venea, apărea și tava cu farfuriuțele cu dulceață de trandafiri și paharele aburite, cu apă rece. Stăteam gură-cască, cu urechile ciulite la ce vorbeau, până când îmi terminam și eu porția mea de dulceață, ”nu multă, că strică dinții” și eram trimisă la joacă. Rețeta mamei de dulceață de trandafiri era următoarea: la 100 de flori de trandafir (cca. 500 g), se făcea un sirop din trei pahare de 200 ml de apă și 1 kg de zahăr. Petalelor de trandafir le era tăiată cu o forfecuță, partea galbenă de la bază și erau frecate cu un ”degetar” de sare de lămâie (eu folosesc zeama de lămâie, e mai sănătoasă). Se punea siropul la fiert și când se lega, se puneau petalele de trandafiri. Se aduna spuma care se forma și se adăugau două linguri de zeamă de lămâie. Se încearca punând câțiva stropi pe marginea farfuriei. Dacă se ”adunau”, însemna că dulceața este gata. Părțile galbene rămase erau puse într-o sticlă de lapte, dintr-aceea cu gâtul larg și se acopereau cu zahăr. Se lăsau cam o săptămână să se ”maronească” și se adăuga țuică. Ieșea un lichior foarte bun, fin, parfumat! ”

Petre-Filip Magdalena, 50 ani, n. 1972, Grivița, jud. Ialomița, muzeograf M.N.A.







FRECĂȚEI

”De la bunica ştiu gustul dulce-acrişor al feliei de pâine unse cu margarină şi magiun alături de castronul cu frecăței aburinzi, din zilele de post. Era o gustare pe cinste după o zi de joacă în zăpadă! Ce sunt frecățeii? O supă dulce care se făcea în timpul perioadelor de post, mai ales în postul Crăciunului. Supa se prepară amestecând 2 părţi făină de grâu, 1 parte făină de porumb (mălai), 1 praf de sare, apă. Se formează un aluat foarte moale, mai gros decât o smântână. Cu o lingură înmuiată în apa clocotită, se iau cantităţi de aluat si se toarnă într-o oală cu 1 – 1 ½ l de apă clocotită - cu focul dat la ”mic”. Se lasă să mai dea 2-3 clocote, se trage de pe foc și se adaugă 2 linguri de margarină şi zahăr după gust. Frecățeii se servesc calzi, cu felii de pâine cu margarină şi magiun (gem de prune) sau orice gem acrişor: caise, fructe de pădure, căpşuni. ”
Panait Andreea, 42 ani, n.1980, Iaşi, muzeograf M.N.A.





GOGOȘI DIN FLORI DE SALCÂM

”În fiecare primăvară, când înfloreau salcâmii în luna mai, bunicul mergea în grădină și venea cu poala pistelcii (pistelcă/pestelcă - șorț din pânză groasă cu buzunar mare, purtat de bărbați la muncă) plină cu flori de salcâm și i le dădea bunicii să ne facă gogoși. Ea le lua, le punea într-o sită sau un ciur vechi și le clătea cu apă, ”să se ducă praful, dar să nu se ia polenul”. Bătea 2-3 ouă cu tot atâtea linguri de zahăr și de ulei, punea lapte și făină cât să se facă un sos lăptos, ca la clătite. Dădea florile prin acel amestec și le prăjea. Gogoșile aveau un gust extraordinar și un miros îmbătător, pe care nu l-am mai întâlnit! Lângă ele, bunica ne punea și câte o ceșcuță cu un strop de cafea de cicoare, Menado se chema, pe care o beam cu foarte mare plăcere, închipuindu-ne că suntem niște domni la cafenea, așa cum citeam în cărți. Țin minte cum stăteam, eu și frații mei, și așteptam acest răsfăț făcut de bunica! Când bunica s-a dus, mama a preluat ”ștafeta” și în fiecare primăvară face aceste gogoși din floare de salcâm, care mă poartă mereu în anii copilăriei mele, ani cu parfum de salcâm și cafea de cicoare!”

Androne Teofil, 44 ani, n. 1978, Slobozia, muzeograf M.N.A.



MINCIUNELE/USCĂŢELE
(gogoşi cu bicarbonat)

"Când veneau nepoţii şi îmi cereau să le fac ceva dulce, plămădeam repede nişte minciunele, gogoşi cu iaurt şi bicarbonat. Într-un lighean cerneam făină, puneam trei ouă bătute cu un praf de sare şi cu 3-4 linguri cu zahăr, o cană de iaurt, lapte bătut, ce aveam, coajă de lămâie şi o linguriţă de bicarbonat stins în zeamă de lămâie. Le frământam bine, până obţineam un aluat care nu se mai lipea de mâini.

Întindeam aluatul cu sucitorul, nu foarte subţire, să tot fie gros de un deget (≈1 cm) şi îl tăiam în romburi. În mijlocul fiecărui romb, făceam o tăietură oblică şi răsuceam unul din capete prin această tăietură şi formam fundiţe. Încingeam o cratiţă cu untură sau cu ulei şi le prăjeam pe ambele părţi. Se umflau frumos... La sfârşit, le pudram cu zahăr pudră. Sunt foarte bune şi se fac foarte uşor. Se mâncau foarte repede."

Culeasă în 19 august 2003 de la Bâlbâie Viorica, n. 1943 la Târle, jud. Ialomiţa, domiciliată în Griviţa, jud. Ialomiţa

PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ CU BRÂNZĂ SĂRATĂ

”Pentru foi e nevoie de 1 kg făină, 3 ouă, 3 linguri de ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare și apă călduță cât se cere. Pentru umplutură: 1 bucată mare de brânză sărată de vacă, 6-7 ouă.

Se cerne făina într-o copaie, lighean, fiecare ce are și se face un căuș în mijlocul ei. Acolo se pun ouăle, uleiul, oțetul, sarea și apă cât se cere ca să se facă o cocă potrivit de moale. Se frământă și se bate de masă, până când coca, atunci când e tăiată cu un cuțit, are bășicuțe. Se lasă să se odihnească puțin, apoi se întinde foaie subțire. Se are grijă să nu se rupă.

Brânza se dă pe răzătoarea mare și se amestecă cu ouăle bătute, până se omogenizează. Se întinde compoziția pe foaia de plăcintă și se fac rulouri. Tava se unge cu ulei, apoi se pun rulourile în tavă. Se stropesc cu ulei și se dau la cuptor, la foc moderat cam un sfert de oră, după care se ridică puțin temperatura. Se coace până se rumenește deasupra. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcorească și se taie bucăți. Se pudrează cu zahăr.”

Rețetă culeasă în anul 2003 de la Popa Steliana (n. 1923- d. 2006), Grivița, jud. Ialomița, fostă țesătoare de covoare în război vertical.



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DULCE ȘI STAFIDE

Pentru aluat:
-1 kg făină;
- un cub mic drojdie;
- 100 ml ulei;
- 1 linguriță zahăr;
- un praf de sare (cât poți lua între două degete).
Pentru umplutură:
- 1 ½ kg brânză proaspătă de vacă;
- ½ kg telemea vacă;
- 200 g zahăr;
- 3 plicuri zahăr vanilat;
- coaja de la o lămâie;
- 200 g stafide aurii;
- 8 ouă.
Pe lângă acestea: 100 ml ulei pentru uns și zahăr pudră.
Făina se cerne. Se face un căuș în mijlocul ei și acolo se pune sarea. Drojdia se dizolvă în jumătate de cană de apă călduță. Peste ea se pune și zahărul și tot acest amestec se toarnă în căuș, peste sare. Se frământă bine. Treptat, se adaugă uleiul și se continuă frământarea până se obține un aluat elastic, nelipicios, ca de pâine. Se lasă la dospit și între timp se prepară umplutura. Telemeaua se sfarâmă cu furculița sau se rade pe răzătoarea mare și se amestecă cu brânza dulce, zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie și cu stafidele. Se pun cele 8 ouă, nu mai multe, pentru că se lasă.
Aluatul se împarte în 12 suluri care se întind separat. Foaia trebuie să fie subțire, ca cea de tăițel. Se întinde umplutură pe fiecare foaie și se rulează. Se pun sulurile unul lângă celălalt în tava unsă cu ulei. Acum folosim hârtie de copt, e mai comod.
Se coace aproximativ 50 min-1h, până se rumenește frumos deasupra. Se scoate și când se răcorește, se pudrează cu zahăr.
Dragomir Voica, 56 ani, n. 1966 în Bordușelu, jud. Ialomița, referent M.N.A.



PRĂJITURA CASEI

”Prăjitura o știu de la vecina părinților mei, dna Tingire Maria, învățătoare în Grivița. O făcea mereu, cu fructe din curte. Cum venea vara și începeau să se coacă fructele, făcea prăjitura, cu căpșuni, cireșe, cu vișine, cu caise, cu prune. Se face ușor și se mănâncă repede. Dacă era vorba de cireșe sau vișine, le scoteam sâmburii și le lăsam la scurs. Dacă făceam cu caise sau cu prune, le tăiam în jumătăți sau în sferturi. Căpșunele, le puneam întregi. Pregăteam și tava, o ungeam cu făină și o tapetam cu făină.

Pentru aluat trebuie:

- 6 ouă;
- 1 cană și jumătate de zahăr;
- 1 cană de ulei;
- 2 căni făină;
- 1 linguriță praf de copt;
- coajă de lămâie, esență.

Separam albușurile de gălbenușuri. Peste albușuri puneam un praf de sare și le băteam până se întăreau. Adăugam zahărul și băteam cu telul în continuare, până se legau. Se puneau gălbenușurile și băteam în continuare. Se vedea cum cresc. Mai băteam un sfert de oră și apoi puneam uleiul, coaja de lămâie sau esența. Acum se amestecă cu o lingură de lemn, ușor. Se adăuga făina și praful de copt stins cu zeamă de lămâie sau cu oțet și se amestecă delicat, de jos în sus. Se punea compoziția în tavă și se aranjau fructele deasupra. Se dădea la cuptor, la foc mediu. Nu trebuia deranjată în primul sfert de oră, că se lasă prăjitura. După aceea se verifică cu un pai de la mătură sau cu scobitoarea. Dacă rămânea aluat pe pai, însemna că nu e coaptă și se mai lăsa în cuptor. Dacă paiul ieșea curat, se stingea focul, se mai lăsa 5 minute în cuptor și apoi se scotea. Se tăia rece. Unii o pudrează cu zahăr, mie îmi place să o las așa, că e destul de dulce.”

Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția fostului preot din sat.



SCOVERGI

”De fiecare dată când făceam pâine, opream cocă şi pentru scovergi. Se mâncau cu orice, cu brânză, cu dulceaţă sau simple, doar cu zahăr pe deasupra. Când cereau copiii ceva dulce, frământam o cocă din făină, apă călduţă, drojdie cât o nucă, puţină sare şi o puneam la dospit, acoperită cu un ştergar, într-un loc călduţ, ferit de curent. După jumătate- trei sferturi de oră, luam coca, o frământam puţin şi rupeam bucăţi pe care le întindeam cu mâna, le făceam rotunde şi mari, aproape cât tigaia în care le prăjeam. Dacă era vară, le prăjeam afară, aveam o plită din tablă care se încălzea repede. Făceam focul cu nuiele sau cu ogrinji, ce găseam prin curte. Tot pe ea fierbeam cartofii mici pe care îi dădeam la purcei. Puneam untură în tigaie şi prăjeam scovergile când pe o parte, când pe cealaltă. Mama mea făcea în mijlocul lor o gaură, să iasă aerul din ele la prăjit, eu nu fac, mie îmi place când se umflă scovearga...Le mâncam calde, nu rămânea nici măcar una. Scoteam bucata de brânză din putină şi un borcan cu gem de prune şi mâncam. Erau foarte bune! Nu îţi mai trebuia nimic!”
Zangăr Florica, 85 ani, n. 1937, Griviţa, jud. Ialomiţa, pensionară





TORT DE MERE

Pentru blat:
- **1 kg mere mari, mai acrișoare;**
- **8 ouă;**
- **8 linguri de zahăr pentru blat și încă 5 pentru caramelizat;**
- **8 linguri de făină;**
- **un praf de sare;**
- **1 lingură cacao.**

Pentru sirop:
- **2 căni de apă;**
- **3 linguri de zahăr;**
- **esență de migdale.**

Merele se curăță de coajă și se taie felii groase. Într-o cratiță rotundă, se pun pe foc 4 linguri de zahăr. Când începe să se topească zahărul, se rotește cratița, astfel încât să se îmbrace tot fundul și pereții până la jumătate. Se pune puțin ulei și se rotește cratița, ca să acopere tot zahărul caramelizat. O să se audă cum trosnește caramelul. Se așază feliile de măr, astfel încât să nu rămână goluri. Ouăle trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei. Se separă albușurile de gălbenușuri. Se bat cu telul albușurile cu praful de sare, până se întăresc. Se adaugă zahărul și se bat până se formează moț. Se adaugă gălbenușurile și se bat până se dublează volumul compoziției. Se pune făina și se amestecă ușor cu o lingură de lemn, de jos în sus. Trei sferturi din compoziție se răstoarnă peste merele din cratiță, iar peste restul rămas în vas, se pune cacaua și se amestecă. Se toarnă și acesta peste aluat. Se dă la cuptor, la foc moderat. În primele 20 de minute, nu se deschide ușa cuptorului, ca să nu se lase blatul. Între timp, se face siropul. Se încearcă tortul cu o scobitoare. Dacă rămâne compoziție pe ea, nu este gata. Dacă scobitoarea este curată, se toarnă peste tort jumătate din cantitatea de sirop și se mai dă 10 minute la cuptor. După aceste 10 minute, se toarnă și restul de sirop, se acoperă cratița cu un capac sau cu o farfurie și se lasă la răcorit. A doua zi, se răstoarnă pe platou, se dă la frigider. Se servește rece."

Androne Cornelia, 72 ani, n. 1949, Grivița, jud. Ialomița, pensionară, soția fostului preot din sat.

SOCATĂ CU DOR



"Odată cu înflorirea socului și a trandafirilor, primăvara devine mai senzorială, senzuală, mai îndrăgostită...ne amețesc aceste arome! Și ce poate fi mai bun acum decât un pahar de socată cu aroma copilăriei și a bunicii! Pentru prepararea socatei avem nevoie de următoarele: 12-14 flori de soc (Sambucus Nigra), mari cât palma, culese de preferat după ploaie sau dimineața, când sunt pline de rouă, un borcan mare de sticlă de 10 litri, din cel golit de murăturile puse peste iarnă, 1 kg de zahăr sau miere, 2-3 lămâi, 10 boabe de orez sau drojdie "cât o nucă", pentru fermentație și apă. Înainte de toate acestea trebuie să ne facem timp să ne conectăm cu frumoasele flori, să le cerem permisiunea, să le mulțumim și mai presus de toate, să ne bucurăm de frumusețea și parfumul lor! Apoi, se rup tijele verzi ale florilor până la inflorescențe, fiindcă ele dau un gust amar sucului, tăiem lămâile felii subțiri și dizolvăm zahărul în puțină apă. Se pun toate în borcan, se completează cu apă și se amestecă cu o lingură mare din lemn. Se acoperă cu o farfurie potrivită și se ține la soare. Într-o zi-două avem cel mai bun și mai natural suc! Se strecoară și se pune la sticle, pe care le ținem la frigider. Asocierea socului și a lămâilor cu câteva petale de trandafir este divină pentru gust, pentru parfum, pentru ochi și pentru inimă!



Mirela Berbecel, 52 ani, n. 1969, loc. Smirna, com. Grivița, jud. Ialomița, muzeograf M.N.A.

URȘI SAU GÂSCANI



"Când eram copii, bunica din Iași ne făcea urși sau gâscani pe care îi mâncam pe nerăsuflate cu un pahar de socată rece...ca să meargă "uns". Era o plăcere în serile de primăvară! Rețeta este următoarea: se face o mămăligă vârtoasă din mălai negrișat. Se lasă să se răcească în ceaun, atât cât poți să iei cu mâna. În palmă, se ia o bucată și se face o adâncitură în mijloc, în care se pune brânză de oi, de burduf sau telemea rasă, cam o lingură, și o bucățică de unt. Se strânge ca un cocoloș, să nu iasă afară nimic și se frige pe plita foarte încinsă...în cazul meu, tabla de copt ardei. Se lasă pe plită până face un pic de coajă...după cum vedeți în fotografie și se învârte pe toate părțile. Se servește cald cu smântână, alături de un pahar sau cană cu vin, dacă se poate rece."
Panait Andreea, 42 ani, n.1980, Iași, muzeograf M.N.A.

VIŞINATĂ



"În fiecare an, bunica făcea vişinată. Când veneau surorile, cumnatele, în vizită, beau vişinată din păhăruțe mici, scoase din vitrină cu această ocazie, cu câte o corăbioră (prăjitură în formă de semilună, făcută cu untură) sau cu câte un trandafir (un fel de uscățele rotunde, tăiate astfel încât să formeze petale şi suprapuse, care se prăjeau în ulei).

Rețeta vişinatei este următoarea:

- 6 kg vişine (o găletuşă de plastic plină cu vârf de vişine);
- 3 kg zahăr;
- 3 - 3,5 l alcool dublu rafinat de 90°.

Se spălau vişinele, se alegeau de codițe şi se puneau într-o damigeană de 15 l. Un strat de vişine, un strat de zahăr. Ultimul strat trebuia să fie de zahăr. Se acoperea gura damigenei cu un tifon împăturit în mai multe straturi sau cu o cârpă curată şi se lega cu o sfoară. Se ținea în cămară, la răcoare, cam o săptămână. Seara şi dimineața o scutura, să se omogenizeze, să se topească zahărul şi să lase sirop. Când se dizolva tot zahărul, punea alcoolul, o scutura bine şi punea dopul de plută al damigenei.



O mai scutura din când în când. Cam în 4-5 săptămâni era gata. Dacă voia o vişinată mai slab alcoolizată, punea țuică – frunte (prima țuică care se scurgea din cazan)."

Dinu Aurica, 70 ani, n.1952, Urziceni, jud.Ialomița, pensionară

Muzeul Național al Agriculturii
920031, Slobozia, Bdul Matei Basarab nr.10, jud.Ialomița
Tel/fax: 0243/231991, tel:0243/230184
e-mail: mna_slobozia@yahoo.com
www.muzeulagriculturii.ro